



MAGNOLIA

CERASUOLO D'ABRUZZO



Uve / Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Vendemmia / Prima settimana di ottobre.

Vinificazione / Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi in acciaio.

Degustazione / Colore rosa cerasuolo intenso. All'olfatto si avvertono sentori di frutta rossa, fragolina di bosco, ciliegia e amarena. Ottima struttura, equilibrato, fresco, finale lungo.

Grapes / 100% Montepulciano d'Abruzzo.

Grape harvest / First week of October.

Vinification / Maceration at low temperature, upon grapes removal from the stalks, and controlled temperature alcoholic fermentation in stainless steel.

Tasting / Intense cherry red colour with pink reflections. Nice fruity scents, with red fruits, wild strawberry, cherries and wild cherries. Very good structure, balanced, fresh and persistent.
